

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Machine à convection électrique STEAMBOX 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, réglage pour poulets rôtis
Porte battante à gauche

| | | |
|---------------|------------------|----------|
| Modell | SAP -Code | 00014954 |
|---------------|------------------|----------|

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 9"
- Feuchtigkeitskontrolle: MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

| | | | |
|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|---------------------|
| SAP -Code | 00014954 | Dampftyp | Spritzen |
| Netzbreite [MM] | 860 | Anzahl der GN / en | 6 |
| Nettentiefe [MM] | 795 | GN / EN -Größe im Gerät [mm] | GN 1/1 |
| Nettohöhe [MM] | 835 | GN -Gerätetiefe | 65 |
| Nettogewicht / kg] | 132.00 | Steuertyp | Touchscreen + Knopf |
| Power Electric [KW] | 10.400 | Bildschirmgröße | 9" |
| Wird geladen | 400 V / 3N - 50 Hz | | |

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Machine à convection électrique STEAMBOX 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, réglage pour poulets rôtis
Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014954

1. SAP -Code:

00014954

2. Netzbreite [MM]:

860

3. Nettentiefe [MM]:

795

4. Nettöhöhe [MM]:

835

5. Nettogewicht / kg]:

132.00

6. Bruttobreite [MM]:

955

7. Grobtiefe [MM]:

920

8. Bruttohöhe [MM]:

1020

9. Bruttogewicht [kg]:

142.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

10.400

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Feuchtigkeitskontrolle:

MeteoSystem - Regelung auf der Grundlage der direkten Messung der Feuchtigkeit in der Kammer (patentiert)

16. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

17. Steuertyp:

Touchscreen + Knopf

18. Weitere Informationen:

Verze s levými dveřmi (panty vlevo, klika vpravo)

19. Dampftyp:

Spritzen

20. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

21. Verzögerter Start:

Ja

22. Bildschirmgröße:

9"

23. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

24. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

25. Nachtkochen:

Ja

26. Waschsystem:

geschlossen - effektive Nutzung des Wassers und der Spülchemie durch wiederholtes Umpumpen

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Machine à convection électrique STEAMBOX 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, réglage pour poulets rôtis
Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014954

27. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + flüssiges Spülmittel/Essig oder Spültabletten

28. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

29. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

30. Langsames Kochen:

ab 50 °C

31. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

32. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, zu beiden Seiten

33. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

34. Reversibler Lüfter:

Ja

35. Sustaince Box:

Ja

36. Heizelementmaterial:

Incoloy

37. Sonde:

Ja

38. Dusche:

manuell, aufwickelnd

39. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

70

40. Räucherfunktion:

Ja

41. Innenbeleuchtung:

Ja

42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

43. Anzahl der Fans:

1

44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

45. Anzahl der Programme:

1000

46. USB-Anschluss:

Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

47. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

48. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

49. Anzahl der Rezeptschritte:

9

50. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

51. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

52. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Machine à convection électrique STEAMBOX 6x Chaudière GN 1/1 Nettoyage automatique, réglage pour poulets rôtis
Porte battante à gauche

Modell

SAP -Code

00014954

53. Haccp:

Ja

57. Lebensmittelregeneration:

Ja

54. Anzahl der GN / en:

6

58. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

2,5

55. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

59. Durchmesser Nominal:

DN 50

56. GN -Gerätetiefe:

65

60. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"